



primavera

surf and turf

schmorgusto

verführung

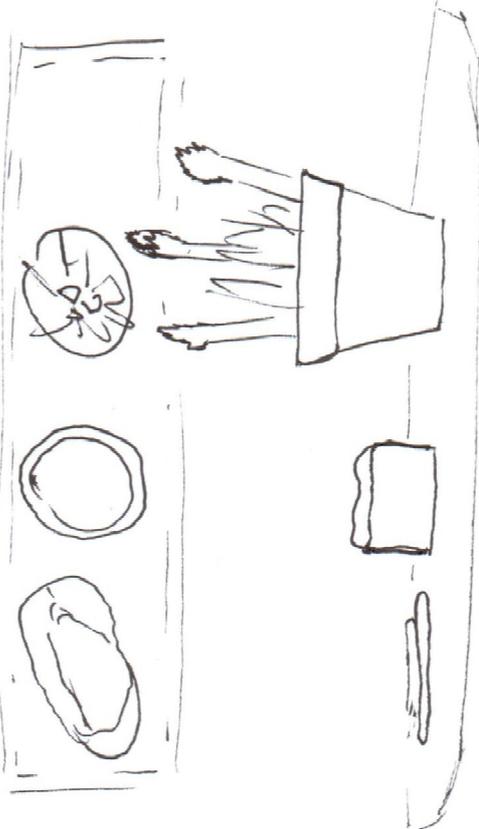
Stef
2. Mai 2017

Surf & Turf

- Johannbrot
- Fisches
- Schweinshaut
- Labschinken
- Trockenfleisch

- Johannbrot
- muschel
- Schweinshaut
- Schinken
- gebraten

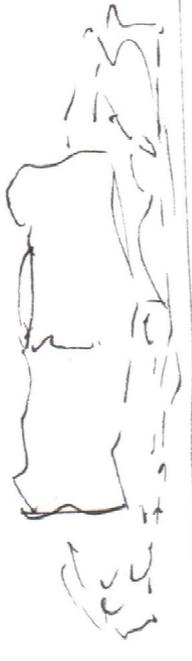
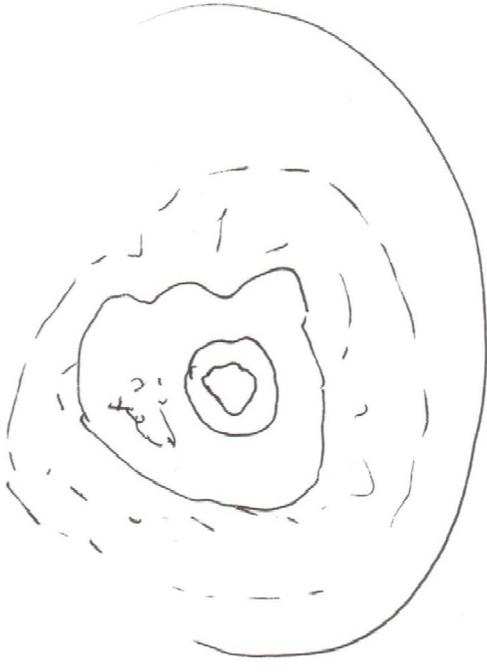
- Spargel-Töpfe
- Salat
- ev. Sauerbraten
- Holunderblütenessig
- Herris, Olivenöl



Schmorgeste

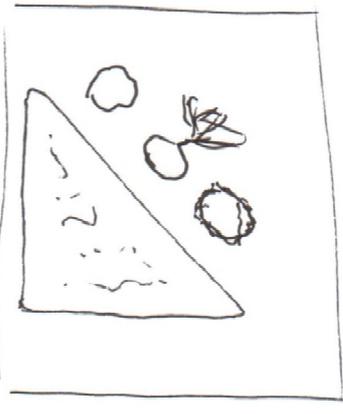
- Orobunco
- Saffranviole

- Knochen
- Fittungsschale
- Pektin



Verfeinerung

- Rahm Erdbeer Blätterleij Schnitt
- Kandierter Ingwer Schokolade
- Fisalis mit brauner Schokolade
- Erdbeere mit weiße Schokolade

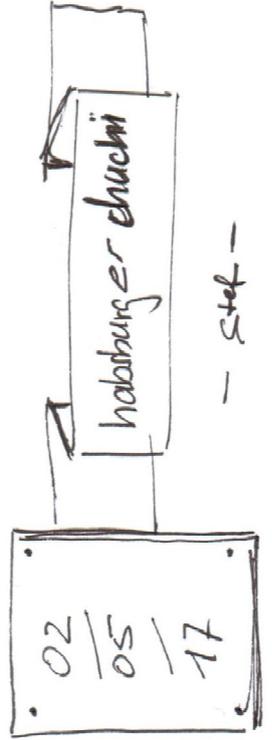


- Blätterleij in 3-Ecke schneiden
- backen bis Hellbraun

- Erdbeeren minimieren Fittung
- Holunderblütenessig Zucker + Pektin
- Rahm steif schlagen + Erdbeeren mischen

3 Schokoladen schmelzen

- Ingwer schwarze Sch. fumben
- Fisalis braune Sch. fumben
- Erdbeere weiße Sch. fumben



- Stof -

hauptspeise

ossobuco – gremolata

Zutaten für 4 Personen

Ossobuco

Zutaten

- 4 Kalbshaxen (je ca. 200 g)
- 1 EL Mehl
- 1 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Bratbutter
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehen, gehackt
- je 1 rote und grüne Peperoni, gewürfelt
- 1 EL Tomatenpüree
- 2 dl Rotwein
- 1 TL Fleischbouillon
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweiglein Rosmarin
- 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g)



Zubereitung

1. Kalbshaxen: Haut ringsum leicht einschneiden, evtl. mit Küchenschnur binden.
2. Mehl, Salz wenig Pfeffer aus der Mühle alles in einem tiefen Teller mischen
3. Bratbutter Im Duromatik heiss werden lassen. Haxen im gewürzten Mehl wenden, beidseitig je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen.
4. Hitze reduzieren, Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben. Zwiebel, Knoblauchzehen, andämpfen Peperoni mitdämpfen Tomatenpüree begeben, kurz weiterdämpfen.
5. Rotwein dazu giessen, Flüssigkeit auf die Hälfte einköcheln.
6. Fleischbouillon, Lorbeerblatt, Zweiglein Rosmarin, Dose gehackte Tomaten alles begeben, aufkochen, ca. 5 Min. kochen
7. Haxen wieder begeben.
Im Duromatik 25 Minuten schmoren

Gremolata

- 1 Petersilienbund hacken
 - 1 Knoblauchzehe hacken
 - 1 Zitrone, Zitronenabrieb
- Alle Zutatenmischen und am Schluss beim Anrichten über Ossobuco streuen.

hauptspeise

risotto milanese

Zutaten für 4 Personen

Zutaten

1 l Rinderfond
1 Zwiebel
200 g Rindermark-Knochen
50 g Butter
400 g Risottoreis
Safranfäden
125ml trockener Weißwein
50 g Parmesan, im Stück
schwarzer Pfeffer, Salz



Zubereitung

1. Den Fond erhitzen. Die Zwiebel pellen und fein würfeln. Rindermark auslösen und fein würfeln. Mit 25 g Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebel im heißen Fett bei milder Hitze kurz andünsten. Dann Reis und Safran zugeben und unter Rühren glasig dünsten. Den Weißwein angießen und bei milder Hitze unter Rühren einkochen lassen.
2. Die Hitze etwas erhöhen, 1/3 vom heißen Fond angießen und unter häufigem Rühren warten, bis die Reiskörner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesaugt haben. Dieselbe Prozedur noch zweimal wiederholen. Nach 25-30 Minuten ist der Risotto gar.
3. Eine Hälfte des Parmesans hobeln, die andere reiben. Den geriebenen Käse mit der restlichen Butter unter den Risotto rühren. Den Risotto mit Salz und Pfeffer würzen, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem gehobelten Parmesan bestreuen.